

## Впровадження системи НАССР



### Що таке система НАССР

Міжнародна система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. НАССР) — система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпеки харчових продуктів. Іншими словами — це аналіз ризиків і контролю критичних точок.

#### **СИСТЕМА НАССР:**

1. Стосується лише безпеки харчових продуктів і не стосується їх якості.
2. Запобіжний інструмент контролю за небезпечними факторами.
3. Не гарантує безпеки харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпеки.
4. Не автономна програма. Її основа — це система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які потрібно запровадити й належно підтримувати.

Контроль за реалізацією вимог чинного законодавства щодо впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, покладено на Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, затвердило Мінагрополітики наказом від 01.10.2012 № 590

### **Реалізація згаданої концепції дозволяє домогтися наступних позитивних моментів**

- \*В обов'язковому порядку контролюється сировина, що поставляється в ДНЗ для приготування їжі для дітей;
- \*Існує можливість документального контролю, які проби проходила сировина, перед тим, як потрапити на стіл до дитини;
- \* Здійснюється жорсткий контроль за умовами її приготування в частині дотримання вимог санітарії та гігієни;
- \*Своєчасна і якісна дезінфекція інвентарю, приміщення їдальні і кухні;
- \*Особиста гігієна персоналу;

\*Правильне прибирання відходів і сміття;

\*Відсутність комах;

\*Продукти, які не відповідають за якістю тим, з яких дозволено готувати їжу дітям, повертаються постачальникам або утилізуються;

\*Жорсткий контроль за зберіганням продуктів і напівфабрикатів.

### **Комплекс цих заходів допомагає захистити дитину від різних захворювань, включаючи харчові та алергічні отруєння.**

Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю над усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.

Контроль, що реалізується в рамках створеної системи менеджменту, передбачає відпрацювання пакету документів і їх неухильного виконання.

Сюди входять:

\* Вимоги, яким повинні відповідати наявні в харчоблоці ЗДО посуд, кухонний інвентар і обладнання;

\* Вимоги, які пред'являються до кулінарних виробів і харчових продуктів на етапах споживання, приготування, зберігання;

\* Вимоги, які регламентують безпеку на етапах приготування їжі (за видами харчової продукції).

Перелік ККТ (критичних контрольних точок) на етапах виготовлення харчової продукції:

\* Придбання харчової сировини;

\* Контролю упаковки, в якій знаходяться продукти;

\* Порядок контролю ККТ на етапі приготування їжі;

\* Алгоритм дії посадової особи при виявленні відхилень фактичних параметрів від встановлених.

### **Нормативно-правові акти, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:**

– Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст. 20, 21);

– Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;

– Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;
- Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».



### ***7 принципів НАССР: перевіряємо себе чи дотримуємося усіх вимог під час організації харчування***

[Мінекономіки видало наказ від 17.11.2020 № 2374](#), в якому містяться методичні настанови, як у закладі освіти розробити, запровадити та використовувати постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Наш самоконтроль у дії:

#### **1. Проаналізували небезпечні фактори**

На кожному з етапів технологічного процесу виявлено всі небезпечні фактори, притаманні чи характерні для тих харчових продуктів, які використовуємо. Ідентифіковано, які небезпечні фактори можуть перевищити допустимий рівень, і встановлено контрольні заходи, щоб унеможливити, зменшити до прийняттого рівня або запобігти появі небезпечних факторів. Контрольні заходи містяться в програмах-передумовах НАССР та в технологічних картках.

Враховано, що:

один контрольний захід може використовуватися для кількох небезпечних факторів;

один небезпечний фактор може контролюватися кількома контрольними заходами;

потрібно враховувати відкладені контрольні заходи (на наступних етапах).

## **2. Визначили критичні контрольні точки**

Під час визначення ККТ до уваги взяли лише такі етапи процесів, які мають вагоме значення для усунення чи мінімізації до прийняттого рівня небезпечних факторів.

ККТ визначено відповідно до ознак:

етап технологічного процесу (наприклад, зберігання, розморожування, термічне оброблення), а не допоміжного процесу (наприклад, прибирання, гігієна персоналу, калібрування обладнання та інші програми-передумови);

на етапі можна встановити заходи контролю. Не на всіх етапах, де є імовірність появи небезпечних факторів, можна застосувати заходи контролю;

якщо на етапі буде порушення встановлених вимог чи технології виробництва, отриманий продукт буде небезпечним. Наприклад, споживання харчового продукту з порушенням температурного режиму чи часу приготування може призвести до харчового отруєння.

Етапи технологічного процесу розглянуто в логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги весь технологічний процес, що дасть змогу уникнути появи зайвих ККТ.

## **3. Установили критичні межі**

Для кожної ККТ встановили критичну межу — вимірний показник на певному етапі технологічного процесу, який розділяє прийнятний і неприйнятний стан етапу процесу, випуск безпечних чи небезпечних харчових продуктів. Це доказ ефективного контролю рівня небезпечного фактора на певному етапі.

Для фізичних небезпечних факторів — візуальна перевірка сторонніх предметів у харчовому продукті (метал чи скло).

Для хімічних небезпечних факторів — результати лабораторних досліджень (випробувань), які проводять безпосередньо в закладі або надані оператором ринку, що постачає харчові продукти до закладу.

Для біологічних небезпечних факторів — контроль температурного режиму та часу. Це може мінімізувати або виключити наявність патогенів (сальмонел) у харчовому продукті.

Контролює або веде моніторинг цих параметрів відповідальна особа.

## **4. Установили процедури моніторингу**

Для кожної ККТ розробили чітку процедуру (інструкцію) моніторингу, щоб перевірити, що заходи контролю достатні та їх виконують.

Процедура періодичного та постійного моніторингу містить:

параметри, що вимірюються;

критичні межі;

періодичність вимірювань;  
спосіб проведення вимірювань;  
обладнання для вимірювань.

Моніторинг проводить відповідальна особа, яку призначив керівник групи НАССР. Вона обізнана, пройшла навчання і перевірку на рівень знань цієї процедури.

Відповідальна особа:

своєчасно перевіряє справність автоматичних засобів контролю, якщо їх використовують перед початком роботи, а за необхідності з установленою періодичністю;

веде запис одразу після завершення вимірювань.

## 5. Установили корегувальні дії

Якщо моніторинг показує відхилення від критичних меж, то:

- 1) для кожної ККТ розроблено порядок дій. Заходи направлені на виявлення та усунення причини невідповідності — корегувальні дії;
- 2) негайно відновлено контроль над процесом, виправлено ситуацію;
- 3) знайдено причину відхилення та ліквідовано її;
- 4) задокументовано всі невідповідності і корегувальні дії. Це допоможе в майбутньому оцінити їхню ефективність.

Корегувальні дії застосовано не лише, якщо є відхилення у ККТ, а й до кожної невідповідності. Алгоритм дій залишається таким самим лише з урахуванням, що не всі невідповідності призводять до випуску потенційно небезпечної харчової продукції.

Процедура з впровадження корегувальних дій містить не лише чіткий порядок заходів, а й розподіляє ролі та завдання кожного працівника, залученого до процесу.

## 6. Установили процедури верифікації, валідації

Валідація (підтвердження) та верифікація (перевірка) стосуються всіх сфер системи безпеки — від вибору та перевірки ефективності обладнання, засобів для прибирання, методів контролю шкідників до відбору персоналу.

Після розроблення системи НАССР перевірено, чи розроблені процедури:

дозволяють виконати вимоги законодавства;

є прийнятними та можливими для впровадження на конкретній потужності.

Приклади валідації	Приклади верифікації
<ul style="list-style-type: none"><li>• перевірка, чи система НАССР охоплює всі технологічні процеси;</li><li>• достовірність аналізу небезпечних факторів;</li><li>• обґрунтування критичних меж;</li><li>• відповідність процедур моніторингу</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• перегляд звернень, скарг;</li><li>• періодичні лабораторні дослідження (випробування) харчових продуктів;</li><li>• перегляд записів моніторингу ККТ;</li></ul>

Приклади валідації	Приклади верифікації
<p>поставленій меті;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• відповідність та ефективність корегувальних дій;</li> <li>• перевірка достовірності вимірювань (точність приладів, розподіл температур)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудити та інспектування</li> </ul>

Перевірили, чи дотримуються учасники процесів прописаних процедур на всіх етапах і чи досягнуто бажаного результату.

Дотримано рекомендованої періодичності проведення верифікації не рідше ніж один раз на рік.

## 7. Документація є в наявності

Записи — це доказ впровадження процедур. Вони дають змогу оцінити дієвість системи НАССР не тільки керівникові закладу, але й під час заходів державного контролю.

Цього принципу дотримано, якщо всі заходи та процедури, які стосуються впровадження принципів системи НАССР, записано в таких основних документах:

- 1) протоколи нарад, наказ про склад групи НАССР;
- 2) опис харчових продуктів, технологічні картки, примірні двотижневі меню;
- 3) блок-схема;
- 4) опис проведеного аналізу небезпечних факторів;
- 5) обґрунтування та встановлення ККТ та критичних меж;
- 6) процедури і записи моніторингу ККТ;
- 7) процедури і записи корегувальних дій;
- 8) процедури і записи валідації, верифікації;
- 9) результати аудиту чи інспектування.